

## Sauerrahm-Linsen-Eintopf mit Lachs



### Zubereitungszeit

15 Minuten + ca. 40 Minuten garen

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 650 kcal

Eiweiss: 34 g

Fett: 42 g

Kohlenhydrate: 30 g

### Zutaten

1	grosse Zwiebel
50 g	Speckwürfelchen
1 EL	Bratbutter
120 g	grüne oder braune Linsen
1 l	Hühnerbouillon
	Salz
300 g	festkochende Kartoffeln
400 g	Lachsfilet ohne Haut
40 g	Butter, weich
25 g	Mehl
100 g	Crème fraîche
1 EL	grobkörniger Senf
2 Zweige	Dill

### Zubereitung

1. Zwiebel hacken. Speckwürfelchen in der Bratbutter anbraten. Zwiebel und Linsen dazugeben und kurz mitbraten. Mit der Hälfte der Bouillon ablöschen. Linsen ca. 30 Minuten weich kochen. Erst nach dem Kochen salzen. Restflüssigkeit abgiessen.
2. Kartoffeln in grosse Stücke schneiden. In der restlichen Bouillon knapp weich kochen. Lachs in grosse Würfel schneiden. Butter und Mehl verkneten. Mehlmischung flockenweise zu den Bouillonkartoffeln geben, die Sauce sämig einkochen lassen. Crème fraîche und Senf darunter rühren und 5 Minuten kochen lassen. Lachs und Linsen dazugeben. Pfanne vom Herd ziehen. Fisch 10 Minuten gar ziehen lassen. Eintopf abschmecken. Dill darüber zupfen.